



Gerardo Cesari Verona: potenza ed eleganza reiterate nel tempo

Nata nel 1936, la realtà di Cavaion disegna traiettorie enologiche che rendono contemporanea la propria identità vitivinicola con approcci a una semantica enologica internazionale

Nel cuore della Valpolicella, la **Gerardo Cesari** dal 1936 produce i vini simbolo di questo terroir. Rossi e bianchi si alternano oggi all'interno delle **due cantine, a Cavaion Veronese e Fumane**, cercando di dettare lessici enologici quanto più contemporanei possibili ma sempre seguendo il solco dell'autentica storicità della vitivinicoltura di queste terre. Lo fa attraverso quattro vigneti: **Bosan, il Bosco, Jéma e Cento filari**.

Gerardo Cesari: 3 vini della cantina veronese da provare

Una vocazione storicizzata che oggi vede la stragrande maggioranza dei prodotti della **Gerardo Cesari**, ben oltre l'80% della produzione, volare oltre confine. Ecco quindi che potenza, morbidezza ma anche austerità e veridicità stilistica, soprattutto nelle **firme in rosso**, si affiancano a freschezze minerali e bouquet floreali e fruttati, anche tropicalizzanti, registrati e registrabili nelle tinte bianche.

Per avere una prova di qual è la **firma organolettica del terroir di Cesari** abbiamo provato alcuni dei loro prodotti.

1. Cento Filari Lugana Doc 2019



Gerardo Cesari: Lugana Cento Filari (Foto © Riccardo Isola).

Questo alfiere dell'enologia veneto-italiana nasce nel vigneto omonimo, compreso tra i comuni di Pozzolengo e Peschiera, in un terreno per lo più formato da strati argillosi e calcarei che consentono al **Turbiana**, vitigno base del Lugana, di poter giocare contemporaneamente su potenza e corpo in equilibrio con freschezza e mineralità. Il vino che abbiamo assaggiato prevede anche una **percentuale del 5% di Chardonnay**.

Prodotto da uve che raggiungono i 90 q/ha e che, per circa il 20%, subiscono una piccola surmaturazione in pianta a tralcio reciso. La vinificazione successiva prevede pressatura soffice e fermentazione alcolica controllata. Da qui, prima di essere imbottigliato, il mosto rimane fino a gennaio a contatto delle proprie fecce.



Una tecnica che dona al prodotto finale potenza, struttura, alcol e tanta concentrazione. Ma senza mai perdere quel pedigree organolettico fatto di freschezza, acidità, mineralità e lunghissima persistenza gusto-olfattiva che solo il Lugana Doc sa regalare al palato.

Ma non è da sottovalutare nemmeno l'imprinting al naso con una potenza floreale, vegetale (erbe aromatiche) e fruttata intriganti.

Questo Lugana è un **vino vocato alla gastronomicità** e si accompagna perfettamente al pesce di lago e mare, con primi piatti con ragù bianchi e carni bianche aromatizzate. Ideale come aperitivo, va servito a 10°-12°C.

La nostra similitudine artistica di **“Divini Connubi d’Arte”** questa volta si concretizza attraverso lo sguardo profondo e austero, ma al contempo fragile e sensuale, dell’opera d’arte *“Jeanne Hébuterne con cappello”* del 1918 di **Amedeo Modigliani** (a sinistra).

2. Ripasso Bosan Superiore Doc 2016

Qui partiamo con la spinta autenticamente tradizionalista della Valpolicella. Questo Ripasso trova i natali a marzo *«con il passaggio – come spiegano dalla stessa cantina veneta – per circa 15 giorni, dell’omonimo vino sopra la vinaccia appassita del vigneto Bosan»*.



Gerardo Cesari: 3 vini della cantina veronese da provare (Foto © Riccardo Isola).

Tecnica antica che permette di donare forza e spessore stilistico al vino, il tutto ammorbidito da un **affinamento sia in barriques che in botti di rovere francese** e un lungo “soggiorno” in bottiglia.

Il Valpolicella, ricordiamo figlio di uvaggio con l’80% di Corvina Veronese e il 20% di Rondinella, in questo modo oltre alle caratteristiche di colore e consistenza acquisisce anche 1/1,5 gradi alcolici in più rispetto all’originale.

Al calice questo **Ripasso Bosan 2016** si presenta di **rosso porpora intenso e brillante** mentre al naso predominano i frutti rossi maturi, soprattutto la ciliegia, con note speziate, soprattutto di tostatura, e mentolate. Possente il corpo ma al contempo morbido nella sua trama tannica elegante e austera. È il compagno ideale per carni grigliate o stufate, formaggi molto stagionati ([Castelmagno](#)) dopo averlo aperto almeno un paio di ore prima va servito a una temperatura di 18°.

Sorseggiare il Ripasso Bosan riporta agli occhi l’estro artistico policromo e iconografico dell’opera di **Luigi Ontani** “*GaneshMusa*”.

3. Corvina Veronese Je?ma 2015 IGP



Corvina Veronese Je?ma 2015 IGP (Foto © Riccardo Isola).

Je?ma intesa come gemma. È in questo preciso significato che si inserisce il progetto dedicato alla [Corvina veronese](#). Uva identitaria e autoctona del territorio che Cesari valorizza, in assoluto assolo organolettico, attraverso un vino che trova la sua culla in un **affinamento in legni francesi di piccola capacita? per 18 mesi** a cui segue un assemblaggio in botte e successivo affinamento per altri 6 mesi.

Una metodologia certosina e calibrata che permette al Jéma 2015 di presentarsi con un **porpora intenso e vivo** in cui sono i frutti rossi, con note di tostatura a dirigere l'imprinting sensoriale che trova riprova nella morbidezza del velluto e nella lunga persistenza al palato. Un vino rotondo, estrattivo, carico che vede nelle carni alla griglia e allo spiedo i compagni ideali. Da servire a 18°C.

Corpo, struttura ma anche sinuosità, potenza e slancio rotondo sono caratteristiche che ci richiamano il marmoreo capolavoro del Maestro **Michelangelo Buonarrotti** dedicato alla figura di Mosè e presente nella Basilica di San Pietro in Vincoli.

Cantina Cavaion Veronese

Loc. Sorsei 3 – Cavaion Veronese (VR)

Cantina Fumane

Via Progni 81 – Fumane (VR)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

18/03/2020

Autore

riccardo-isola